

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan, sebagai berikut:

1. Ada pengaruh konsentrasi 8% starter bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* terhadap kualitas yoghurt susu kambing. Konsentrasi 8% merupakan konsentrasi tertinggi total keasaman, kadar protein dan kadar lemak.
2. Ada pengaruh perbandingan 2:1 starter bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* terhadap kadar protein dan lemak yoghurt susu kambing, sedangkan untuk total keasaman tidak terjadi pengaruh.
3. Tidak ada pengaruh interaksi antara perbandingan dan konsentrasi starter bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* terhadap kualitas yoghurt susu kambing.
4. Tidak ada pengaruh konsentrasi, perbandingan serta interaksi antara perbandingan dan konsentrasi starter bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* terhadap tingkat kesukaan panelis pada yoghurt susu kambing.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya:

1. Penambahan konsentrasi dan perbandingan starter bakteri *L. bulgaricus* dan *S. thermophilus* yang lebih tinggi
2. Analisis yang dilakukan antara lain total BAL, kadar air, kadar abu dan kadar laktosa, cemaran logam (Pb, Cu, Sn, Hg) serta cemaran bakteri coliform.

